



# Soupe de brocolis au lait de coco

## INGRÉDIENTS

- ½ oignon
- 1 c.à.s d'huile d'olive
- 500 g de brocoli
- 15 cl de lait de coco
- 1 cube de bouillon de volaille

## PRÉPARATION

Faire revenir l'oignon émincé dans de l'huile d'olive.

Verser 1 l d'eau froide dans la même casserole et le bouillon cube.

Pendant ce temps, détacher et mettre à part les petits bouquets du brocoli et émincer la tige en petits morceaux.

Quand le bouillon bout, rajouter la tige dans la casserole.

Couvrir, porter à ébullition et laisser mijoter à feu doux 15 minutes.

Ensuite, rajouter les bouquets, bien remuer, couvrir et laisser mijoter 10 minutes, jusqu'à ce que les bouquets soient tendres et s'écrasent bien à la cuillère.

Hors du feu, rajouter le lait de coco et mixer.

Vous obtiendrez une soupe veloutée et très douce au palais !

**Temps de préparation : 5mn**

**Temps de cuisson : 25mn**

**Temps total : 30mn**